★ISSUE NO. 196★

钓鱼月刊

ROD&LIN

★全马畅销 No.1 钓鱼杂志★

Pen.Msia RM14.00 Sabah&Sarawak RM15.00 S'pore/Brunei $5.00

AUG

ISSN 0128-9179 V

9 770128 917006 96

▶ 崇明岛鱤情风暴

▶ 达尔文笑澳疆瑚

▶ 蛇王大闹爱干达

随书附 VCD 只限马来西亚

钓鱼月刊 Rod&Line Pancing

古晋红不让

下集 亚马逊 Penjelajahan Amazon

亚洲第一屠龙手

钓鱼精系列 20

★钓鱼精系列★ VIDEO PANCING

生活出版社 Life Publishers

莫乐河 惊异大奇航

PP7427 / 06 / 2011(029660)M.I.C.A.(P)NO:211 / 04 2009(940486)
DITERBIT OLEH LIFE PUBLISHERS BHD.(10937-W)2ND FLOOR, NAN ANG SIANG PAU BUILDING. NO.1, JALAN SS7/2, 47301 PETALING JAYA, SELANGOR
DICETAK OLEH KHL PRINTING CO SDN BHD (235060-A), LOT 10 & 12, JALAN MODAL 23/2, SEKSYEN 23, KAWASAN MIEL PHASE 8, 40000 SHAH ALAM, SELANGOR



著名大马美食家
最高统治者贡献表彰，社会卓越服务勋衔。
国际厨皇荣誉，世界美食大师徽章。
网页：www.jackyfood.com

“我对食物要求，是食在好吃。”
“筛选餐厅是比较、民调、口碑、客满为实。”



■捕海鲜的工具。

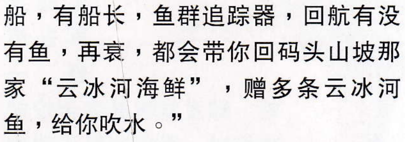
■风景幽静。

东海岸云冰篇



■云冰河海鲜，除了餐馆外也经营租舍。

■云冰的旗鱼地标渐打开国际知名度。



云冰河海鲜
Rompin River

和各地鱼友办了个鱼宴。之前讲明，出海垂钓，小条放生，大只超渡，有什么鱼吃什么。

之后聊起，还有什么海域想去？大家各抒已见，一人提到彭亨 Rompin，8 月将办场世界性钓鱼大赛，那是因为进入八、九、十月，除南非外，该地是世界仅存钓旗鱼据点，还算处女海。

叹息为，旅游局少宣传，加上拖网渔船殃及旗鱼。还好各地钓手懂得保育，才使这华族人口，仅有千户的偏远小镇，得享盛名。

所以，当地闻人建议我配合“钓鱼月刊”，把好景点献给国民看，令云冰百尺竿头，更进一步，为外国所熟悉其地理。优点是，国外货币偏高，这里廉宜，空气新，能在海上半日闲，何其乐哉。

“我想吃大旗鱼的背脊鳍，当然，只供想像。”

另位说：“想抱住它合照，挂在办公室威水”。

也有人想找家有海景的餐厅，求手艺佳，住晚才出船。

我都点头答应：“能做到，除船，有船长，鱼群追踪器，回航有没有鱼，再衰，都会带你回码头山坡那家“云冰河海鲜”，赠多条云冰河鱼，给你吹水。”

大家拍手：“照杀”

有人捣蛋，说要“燕窝”，却不知云冰与北干所产燕窝一流，正因如此；地价炒成天价，普通一间燕屋上百万，出得起钱，还怕没口水吃？

众人更乐，有的已商量投资，美女们又问：“有没有正经的推拿？”

我答：“电话：010-9019669；安排租船、旅舍找 James 013-7726961 和 Mr. Au 012-9081008，包办节目。”

另位问：“名胜呢？”

“只有间大伯公庙”

想买土产，云冰上北干有不少原住民摆摊，卖 Lokam 蛤和红树林蟹，要碰运气；可玩地方有打高球，泳池，门票收十元的兰竹渡假村。往兴楼走，可买到西瓜、椰子、玉米等；看季候，当地售西刀鱼丸。”



■Kampung Kelebur, Depan Rumah Murah. Sg Puteri, 26800 Kuala Rompin 知我要来和份属亲戚的另间餐厅“新云冰”同拉布条恭候。





1 当归公子





铁板青眼

螃蟹米粉



西芹玻璃参

从第一日安排，到“新云冰饭店”用餐，养足精神，才有力搏大旗鱼，要知，出海只能吃便当。

来了后，发现外头吊起幅“热烈欢迎”布条，门市外，有半数来自居銮教会的拥趸等着欢聚。

老板娘许丽萍，笑盈盈接待，还说在宽中念书女儿，特地回乡探我，听了飘飘然，想飞。

一般印像，这类生存卅五年店头，食物必有可取之道，老板郑英祥有公信力，来吃的，全由他发菜。不给点压力，菜那会有水准？所以赢得，“必经此路，非尝一站”的美名。

早闻他的菜多创意，恐不周，煮了好多道试：西芹玻璃参、沙律虾婆和自己洗的带子炒芥兰，看得粉丝们眼大大，乾脆捧出，齐齐撑台脚，又是合照，噻喧，比舞会更热闹。末了，埋单，见他们点头，叼着牙签，笑走出，知已臻完美。

新云冰饭店
9–10, Bandar Baru,
26800 Kuala Rompin, Pahan.
Tel:09-4145015
时间：7.00pm–3.00pm,
6.00pm–10.00pm



醉虾

叫这字头当然有花雕酒和虾、加玉竹、党参、当归片、羊参须、枸杞、红枣熬出清补味，喝这汤，秘诀在闻香。厉害处，酒量浅的人不宜多喝，怕被花雕那口气，灌倒得五体投地。

螃蟹米粉

将蟹剥壳开四，然后爆香蒜蓉、姜片，放水和蟹，加盖煮 8 分钟，才下烘乾的米粉，蚝油、生抽、老抽、胡椒粉收乾，最后撒花雕、麻油，出味全靠流出的蟹水煨饱米粉，咸咸湿湿。

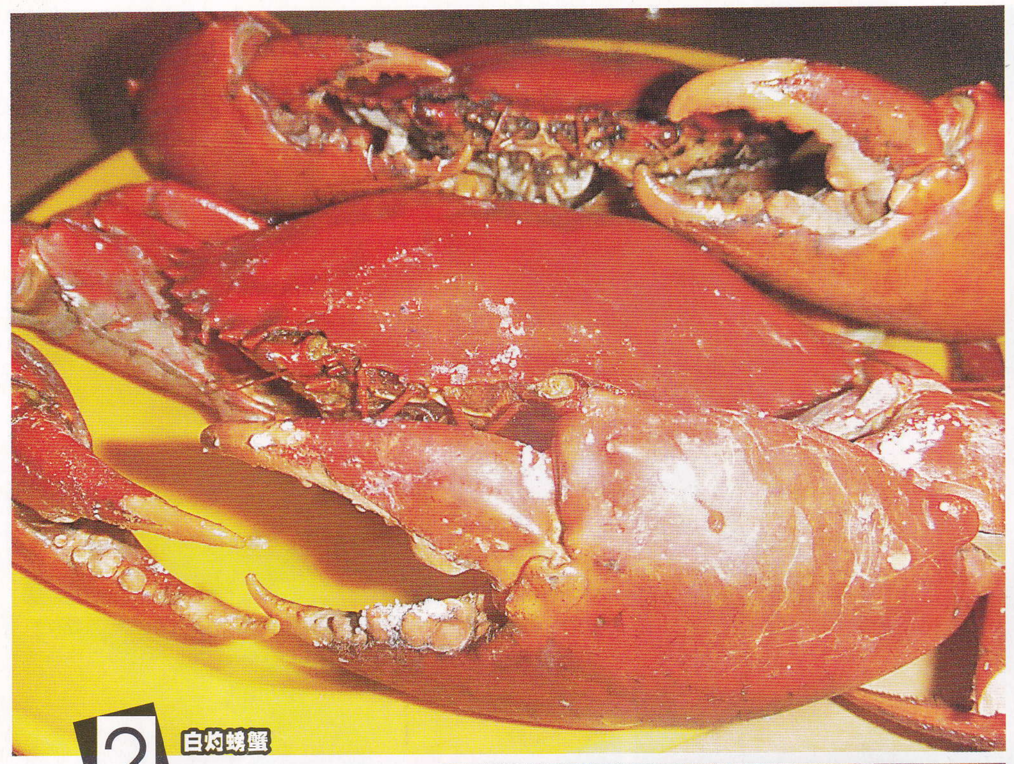
当归公子、螃蟹米粉、铁板青墨。

铁板青眼

炒青墨和鱿鱼，章鱼一样，全吃弹性，只要不过老，就好吃，用个大铁盘，将割好花纹腌过蒜酥、麻油、胡椒粉、日本酱青的青墨烩葱段，任君选择六、七、八分熟，极对姜葱味嗅，神迹三次降临，感谢主人家。

当归公子

新菜，未改名，是老板宵夜找不到东西吃的发明。做法简单，用个砂煲，下清水，滚后，把螃蟹杀了投进，加片当归、姜丝慢慢煲，再随便烫些米粉。孰知，变成今日半夜鬼的甜汤，老板要求取名，当归者“回家”，螃蟹号“无肠公子”就叫：“当归公子”吧！



2 白灼螃蟹

咖哩马鲛鱼、咸蛋虾婆、白灼螃蟹。

从关丹沿东海岸边走，一般过路客，很少能翻出靠路旁，“标记”手掌心，如果这回再经我手宣传，相信会有更多不熟络游客，放心走进。

无他，是外观像空置的工厂，四通八达。只是在后尾，间隔出厨房，菜肴还是保持那时镇上旧铺一贯作风，没本领，搬不了新店扩充做。

这里不像兴楼，渔业不发达，但受旗鱼及云冰河虾影响，钓友多。

来此，都是吃马鲛鱼、西力、苏东仔、石斑，除江鱼仔晒乾，打包外。

上次我来，主人家阿林如临大敌，一碟接一碟上个没完；椒盐虾、潮蒸红鲷、沙田鸡都极佳，但在我坚持下，非要当地海产，只好顺从像武林高手决战，再放时间、地点。

这次，专程拉起布条，为隆重其事，在前日，还租船出海钓马鲛鱼，又向原住民要求捕蟹，收苏东仔，单是那份诚意，还是要出挑战菜。



蒸苏东仔



咖哩马鲛鱼头

标记海鲜饭店
Lot 988, Sungai Puter,
26800 Kuala Rompin, Pahang.
电话：016–7038551
时间：10.30am–11.30pm

蒸苏东仔

用姜茸、指天椒、咸水梅、盐糖蒸，好在出来有弹性及姜香辣味，不会黏黏，软软地或硬到嚼不烂。马上吃兴大作，一粒粒捞起狂咽，再一大口酒，看得隔壁桌小姐心中发毛，差点尖叫。

白灼螃蟹

活螃蟹先用冰水镇到晕晕，才放姜丝、盐，整只蒸以显它鲜度，原味。一手抓一只螯，摆进嘴嘎嘎咬，何必羡慕美食主持，自己就是食神。

咖哩马鲛鱼头

马鲛鱼头蒸半熟，另烧油，炒香磨烂的南姜、黄姜、辣椒乾、红辣椒、虾米、蒜、乾葱，最后放进鱼头，椰浆煮滚；调鸡粉、盐、糖、油性足，甘榜味浓，冻啤跟它，像男女交往的渴望，急需要。





咖哩花蟹





香菇海参



乾炒花肉



宫保墨斗

墨斗拔去中间硬骨，肉切花纹再鎅片，过油。起镬以小火兜香大葱块，乾辣椒，下酒，入酱油、糖、黑醋方同墨汁大火颠炒，埋芡牧汁后的墨斗带脆劲，是否道地名牌？再重镬气，也盖不住那身肉感，违例，可换炒老板鱿鱼。

菜蒲蒸鱼

钓回的海石斑，从背位划刀，以双筷排鱼，蒸八分钟，取出后，摆入另盘。再起锅，炒香蒜、葱、姜茸、挍糖、酒、蚝油和水推匀，上桌前，放炸好菜蒲；刚挂的鱼，鲜肉呈雪白状，整块捲起，皮带胶质，黐手，没这造型，是尸体。

咖哩花蟹

煮法是把红葱头、蒜粒、香茅先捣碎，混合桂皮一枝、咖哩叶、入芫荽粉、咖哩粉及辣椒粉，调盐、糖，加进花蟹焖熟，喜欢乾，可收汁，放椰浆也行，世上哪有绝世秘诀，重要是材料新鲜，原只蒸，才能尝到天生的蚧味。

瓦煲鱼头

鹦哥鱼头斩件，用白胡椒粉，盐略腌，上生粉，扔进 105℃滚油炸起，另烧砂煲，放葱段、蒜末爆过、加姜片、八角、大白菜叶、芋头、炸便的豆腐，下清汤及蚝油、酒、糖、盐、酱油煮、生粉水埋芡，放回鱼头，大火煮，味似鱼头炉，来几杯高梁，今天不驾车，等人抬回家。

香菇海参

本地货，俗称白参，发好出售，将之切宽长形，烧开葱姜水，呛酒，把海参川煮烩，捞出。起镬另炒鱼，姜片段，挑出后入红罗卜片、香菇、磨菇、甜椒、海参炒，调酱油、酒、胡椒粉、高汤、糖、盐等沸，勾薄芡。菜是红烧味浓，配钢碗装饭吃，是乡村大日子必备武装，又好意头；铁饭碗？

菜蒲鱼
乾炒花肉
咖哩花蟹







新群芳 Restoran Khun Pang
电话：09-4132693， 07-7942823
地址：5, Jalan Wawasan 1, Tanung Gemuk,
26820 Kuala Rompir Pahang.
地标：过兴楼大桥，往彭亨方向，青苗超市斜对面。
营业时间：11.30am-3.00pm, 6.00pm-10pm
（每逢周五休息）


潮州蒸石斑

3

想吃当地有口碑的蒸鱼，没办法，当属“鸿发”。

一位年旬七十岁的老人家，早上还要看有没鲜鱼，才开铺，他的精神，我喜欢。

地点在残旧的老街场，十家九空，仅存是侧对面的铁铺，到了膳时间，开芭、垂钓的，都会驾着大车报到；情愿等，毫无怨言光顾。

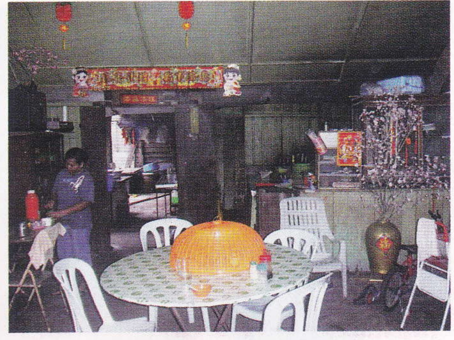
菜肴花样不多，全凭经验，厨房还保留着炉灶，这种烧法，已非人人都懂，相信也难找到。

时间就像停留在四十年代，炒碟“黑酱油花肉”，以姜丝，蒜米爆香炒黑漆漆老抽，豆酱和肉，不输阿公阿婆，用拜神烧肉回锅撞出的黑油香。

看过后，赶紧摸上门或许还能寻回丁点缅怀，迟了，怕老师傅因腿乏力收山，成了遗憾。


黑酱油炒花肉

鸿发餐室
Jalan Besar, Bandar Lama,
Kuala Rompin Pahang.
电话：016-9385933，09-4146245
时间：10.00am-3.00pm

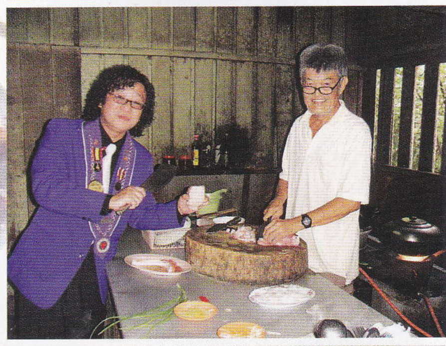
潮州蒸石斑

鱼除蒸，刺生，其他煎、炸都排在后，能用姜、辣椒、咸菜、酱青、蒜油蒸，还得在半熟间，塞进青葱提味，再回锅焗到剖边石斑鱼肉连在骨上，标准，剩下鱼汁捞饭，没比这开胃。

尝后，说要介绍，他忙说“不，没啥好吹嘘”

我说对生意有帮助，他更拒绝：“你来吃就好，我请。”

他越是不肯，我还是得为钓鱼读者狠下心肠，动笔！



潮州蒸石斑，黑酱油炒花肉，炒苏东。


炒苏东